

Txinpartak botila barruan

Euskaldunok badugu aurten egarria asetzeko adina sagardo ■ Txotx garaian edan eta gozatu dugun edaria botiletan sartu ondoren, urte guztian eskuratu ahal izango dugu ■ Sagardogile euskaldunek 8,5-9 milioi litro inguru sagardo ekoitzi dute aurtengo denboraldian



ANDER GILLENEA

Miguel Angel Sanz enologoak sagardoa tradizioz. Asturias eta Euskal Herriko edaria dela uste du.

TXOTX garaian, ekoizpenaren %7-8 inguru edan dugu sagardotegietan, betiere bakailao tortilla eta txuleta ederrekin lagunduta. Gainontzeko guztia botiletan sartu eta edateko prest izango da, hurrengo urteko sagardo berria edateko moduan izan arte.

Bederatzi milioi litro horiek ekoizteko, 13 milioi kilo sagar behar izan dituzte sagardogileek: horietatik ia lau milioi Euskal Herriko bertako sagarrak izan dira, beste 4,5 milioi Galizian erosi dira eta gainontzeko 4,5 milioi kiloak Frantziatik eta Asturiastik ekarri dira. Sagardogile Elkarteko kide eta teknikari Miguel Angel Sanz enologoak dioenez, «Euskal Herrian bertan ez dago sagardo ekoizpenari aurre egiteko bezainbeste sagarrondo, eta horregatik erosi behar izaten da sagarra kanpotik».

Euskal Herrian egindako

Bederatzi milioi litro ekoizteko, hamairu milioi kilo sagar behar izan dituzte sagardogileek. Horietatik lau milioi Euskal Herriko bertako sagarrak izan dira

sagardo gehiena bertakook kontsumitzen dugu. Botila kaxa bakan batzuk bakarrik saltzen dira kanpora, batez ere Madril, Bartzelona eta Valentzia aldera. «Gehienetan Euskal Etxe, kulturagune eta

horrelako lekuetatik eskatzen dizkigute, baita jubilatutako ondoren Espainiako hegoaldera bizitzera joan diren euskaldunek ere», dio Miguel Angel Sanz enologoak. «Sagardoa, tradizioz, Asturias eta Euskal Herriko edaria da, eta oso zaila da hortik kanpora saltzea», gaineratu du.

■ Bi milioi botila

Aurten, bi milioi botila berri inguru erabiliko dituzte sagardoa sartu eta saldu ahal izateko. Sagardo botilak behin baino gehiagotan erabili ohi dira; horregatik, aurreko urteetakoak aprobetxatu eta zortzi milioi litro inguru botilaratuko dituzte datozen hilabeteetan. Izan ere, ez baita sagardo guztia batera botilaratzen. «Orain, sagardoa hotz mantentzeko sistema berriak ditugu, eta, hori dela eta, pixkanaka botilara deza-

Aurten, milioi bat litro inguru edan da txotx garaian. Gainontzeko guztia botiletan sartu eta salgai jarriko dute. Horretarako edaria on dadin itxaroten dute

kegu. Era horretan, ia ziur esan dezakegu bi sagardo denboraldiak lotu ahal izango ditugula, hau da, datorren urteko txotx garaia iritsi arte-raino iraungo digula aurten botilaratutako sagardoak».

dio Miguel Angel Sanz enologoak.

■ Botilaratzea

Sagardogileentzat, sagardoa botilaratzeak garrantzi handia du. Txotx garaia iristen denean euren produktua ezagutzera eman eta probatzeko aukera ematen diete sagardozaleei. Horixe da eurentzat publizitaterik onena, jendeak, jaki ederrez lagunduta, sagardoa edan eta ezagutzea. Aurten, milioi bat litro inguru edan da txotx garaian. Gainontzeko guztia botiletan sartu eta salgai jarriko dute. Horretarako, edaria on dadin itxaroten dute. Sagardoa egin eta 4-5 hilabetera gertatu ohi da hori. Sagardogileentzat horixe da prozesuaren aldi garrantzitsuenak; sagardoren txinparta botiletan sartu eta kontsumitzaileei helaraztea, alegia.